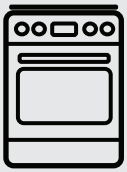
Electrolux



76DVX, 76EVX

COCINA A GAS MULTIGAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES. (SEC)

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE ARTEFACTO.

Especificaciones técnicas

Modelo	76EVX	76DVX
Altura con tapa cerrada (mm.) mínima	685	965
Altura con tapa abierta (mm.) - mínima	1250	1555
Altura de la mesa (mm.) – mínima	800	900
Ancho (mm.)	800	762
Profundidad (mm.)	630	697
Profundidad con puerta del horno abierta (mm.)	1140	1120
Tensión (V)	220	220
Frecuencia (Hz)	50	50
Corriente eléctrica del grill inferior (A)**	5,4	4,5
Corriente eléctrica del grill superior (A)**	-	4
Potencia del grill eléctrico inferior (W)**	1200	1000
Potencia del grill eléctrico superior (W)**	-	1900
Capacidad del horno grande (l)	93,2	93,2
Capacidad del horno pequeño (l)**	-	36,6
Potencia del horno grande (W)	2650	2650
Potencia del horno pequeño (W)**	-	1000
Potencia de los quemadores (W)**		
Semi rápido	2000	2000
Rápido	2700	2700
Llama triple	3600	3600
Consumo de los quemadores (g/h)		
Semirápido GLP / GN	122 / 120	122 / 120
Rápido GLP / GN	157 / 148	157 / 148
Llama triple GLP / GN	215 / 211	215 / 211
Horno superior GLP / GN	-	-
Horno inferior GLP / GN	154 / 151	154 / 151
Diametro (Ø) de los inyectores (mm)		
Semirápido GLP / GN	0,70 / 0,96	0,70 / 0,96
Rápido GLP / GN	0,83 / 1,15	0,83 / 1,15
Llama triple GLP / GN	0,98 / 1,45	0,98 / 1,45
Horno superior GLP / GN	-	-
Horno inferior GLP / GN	0,86 / 1,25	0,86 / 1,25
Tipo de gas:		
Presión del gas GLP	29 mbar	29 mbar
Presión del gas GN	20 mbar	20 mbar
Lámpara del horno superior (W)**	-	25W
Lámpara del horno inferior (W)**	25W	25W

**** Verifique si el modelo de su producto tiene esta característica (consulte la tabla de características).**

IMPORTANTE:

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

Disyuntores

Se recomienda instalar un disyuntor exclusivo para la cocina.

Si tiene duda sobre el sistema eléctrico de su hogar, consulte la compañía de energía eléctrica los cables del enchufe donde se conectará su cocina deben ser de cobre y tener sección mínima según la norma local.

Manual del Usuario

¡FELICITACIONES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un producto con calidad mundial Electrolux.
En este manual, va a encontrar todas las informaciones para su seguridad y el uso adecuado de su cocina. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este Manual para futuras referencias.

ATENCIÓN

Observe el modelo de su producto en la factura de compra para identificar las informaciones correctas en ese manual.

La etiqueta de identificación donde están las informaciones de código, modelo, fabricante y otras, será utilizada por el Servicio Tecnico, si su cocina necesita reparación. No lo saque del producto.

Sugerencias ambientales

El material del empaque es reciclable. Trate de seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las empresas de reciclaje.
Este producto no puede ser tratado como basura del hogar. Al contrario, debe ser entregue al centro de separación en la fuente para reciclaje de equipos electro electrónicos.

CLASE I: Artefacto para cocinar independiente

Antes de la instalación, asegurese de que las condiciones de distribuición local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto con compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de caracteristicas).

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Índice

1. Seguridad 03
2. Descripción de la cocina 05
3. Instalación 07
4. Cómo Usar 09
5. Limpieza y mantenimiento 21
6. Soluciones de problemas 23
7. Sugerencias y consejos 25
8. Especificaciones técnicas 29
9. Tabla de características 30
10. Regulación para uso con gas natural... 31
11. Esquema Eléctrico 32
12. Recetas 34

1. Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de desenvolver la cocina, mantenga el material del empaque lejos de los niños.
No permita que los niños manejen la cocina, incluso estando apagada.
Ponga atención para que los niños no toquen la superficie de la cocina, tampoco se queden cerca de ella, cuando en funcionamiento y todavía caliente, aunque apagado.

Advertencia

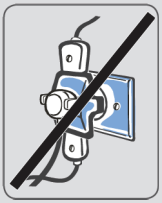
Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluindo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Para el Usuario / Instalador

IMPORTANTE

CUIDADOS CON LAS PARTES ELÉCTRICAS:
Desenchufe la cocina siempre que se haga limpieza o servicio de mantenimiento para evitar choques eléctricos.
Nunca desenchufe la cocina tirando por el cable eléctrico. Desenchufe por el tomacorriente.
No cambie el tomacorriente de la cocina. No cuelgue, fuerza o ate el cable eléctrico y no intente arreglarlo, si ocurren daños, llame al Servicio Tecnico para evitar riesgos.
Cuidado que la cocina no se apoye sobre el cable eléctrico.



Utilice un enchufe exclusivo para la cocina, no utilice extensiones o conectores.
Antes de instalar o sustituir la lámpara, los quemadores de la cocina deben estar apagados y el cable eléctrico debe estar desconectado. De este modo, se evitarán accidentes. Cambie o instale la lámpara por otra lámpara de la cocina y verifique la tensión eléctrica de la red local. Consulte la potencia correcta de la lámpara para su modelo en "Especificaciones Técnicas".
Es peligroso cambiar las especificaciones

o características de la cocina.
Esta cocina fue proyectada para uso con gás GLP, si es necesario la utilización de gás natural, llame el servicio técnico más próximo para la conversion.

CUIDADOS CON ALIMENTOS Y APARATOS
Para manejar o retirar los alimentos del horno, póngase guantes térmicos de protección.
No utilice cacerolas con fondo redondeado, para evitar accidentes.
Nunca deje el mango afuera de la cocina.
Al utilizar aceite o grasa en las frituras, hay que tener más cuidado, pues son inflamables.
No almacene aparatos en la cocina, principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

CUIDADOS CON LA LIMPIEZA:
Por cuestiones de higiene y seguridad, se debe mantener la cocina siempre limpia. La acumulación de grasa u otros alimentos pueden llevar al mal funcionamiento y riesgos de accidentes (consulte limpieza y mantenimiento).
Después de limpiar el panel de control, certifíquese que los botones están en la posición "apagado", principalmente el botón del horno, que gira libremente para los dos sentidos.

CUIDADOS GENERALES
Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de cristal durante el uso de la cocina. Mantenga a los niños y a los animales lejos de la cocina, principalmente cuando está en uso. Las partes próximas a los quemadores, las partes externas, los tiradores y la puerta calientan y pueden causar quemaduras.
La instalación de la cocina debe seguir las instrucciones descritas en este manual.
Antes de encender el horno, abra totalmente su puerta para evitar acumulación de gas en el interior. Certifíquese que el horno encendió antes de cerrar la puerta.
Al ausentarse por un período largo, cierre el registro de entrada de gas.

Evite la instalación de la cocina cerca de materiales inflamables: cortinas, paños de cocina, etc.
Los agujeros en la parte inferior de la cocina no deben ser obstruidos. Las paredes del horno no deben ser revestidas con hojas de papel aluminio, principalmente la base.
Verifique siempre si las perrillas están en la posición "●" (apagado) cuando la cocina no está en uso.
Si hay piezas dañadas, vaya al Servicio Tecnico y adquiera solo piezas y accesorios originales para sustitución.

Nunca use llamas o chispas para localizar vaciado de gas, pues pueden causar explosión. Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.
En caso de falta de energía eléctrica, certifíquese que ningún botón de control de la cocina está abierto antes de usar un fósforo para encender la llama.

Perdida de gas

Al sentir el olor de gas dentro de casa, tome las siguientes providencias:
1. Apague toda y cualquier llama.
2. No encienda ningún tipo de llama.
3. No toque en disyuntores eléctricos.
4. No utilice teléfonos y móviles cerca del local. Salga del ambiente y haga la llamada desde un local abierto y ventilado.
5. Cierre el registro de entrada de gas.
6. Abra las ventanas y las puertas para permitir mayor ventilación del ambiente.
7. Aleje las personas del local.
8. Si el vaciado sea en lo cilindro, sáquela y llévela para un local abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas
9. Si la cocina tiene gas butano o central (edificios), cierre inmediatamente los registros de suministro; llame a la compañía de gas responsable.
10. Llame al soporte tecnico para verificar el problema

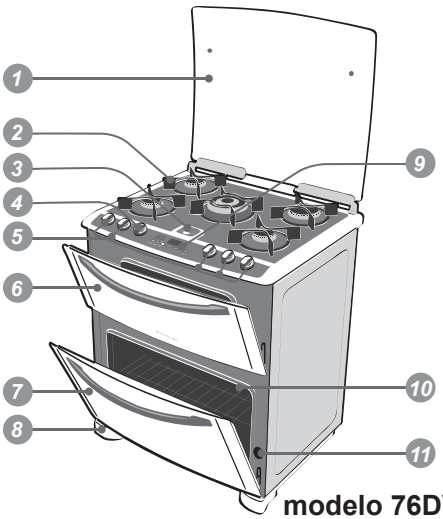
Vaciado de gas con fuego

1. Si es posible, cierre la valvula de gas.
2. Aleje las personas del local.
3. Salga del local
4. Llame a los Bomberos

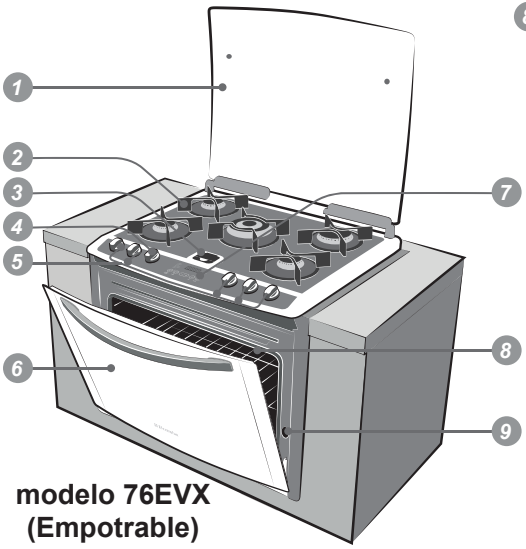
2. Descripción de la Cocina

Piezas - modelo 76DVX

1. Tapa de vidrio removible
2. Rejillas en hierro fundido
3. Tapa del depósito de agua
4. Botón del horno inferior (a gas)
5. Botones de los quemadores
6. Puerta del horno superior (eléctrico)
7. Puerta del horno inferior (a gas)
8. Capa de los patas y patas niveladoras
9. Panel digital
10. Encaje para manguera de vapor
11. Encaje para manguera de vaciamento del tanque de la función vapor



modelo 76DVX
(No empotrable)

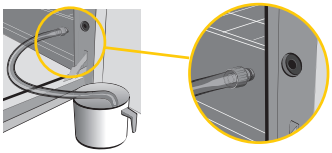


modelo 76EVX
(Empotrable)

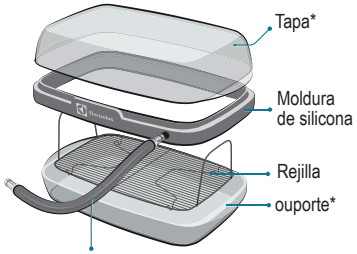
Piezas - modelo 76EVX

1. Tapa de vidrio removible
2. Rejillas en hierro fundido
3. Tapa del depósito de agua
4. Botón del horno
5. Botones de los quemadores
6. Puerta del horno (a gas)
7. Panel digital
8. Capa de los patas y patas niveladoras
9. Encaje para manguera de vapor
10. Encaje para manguera de vaciamento del tanque de la función vapor

Accesorios de la función vapor



Depósito para cocción a vapor

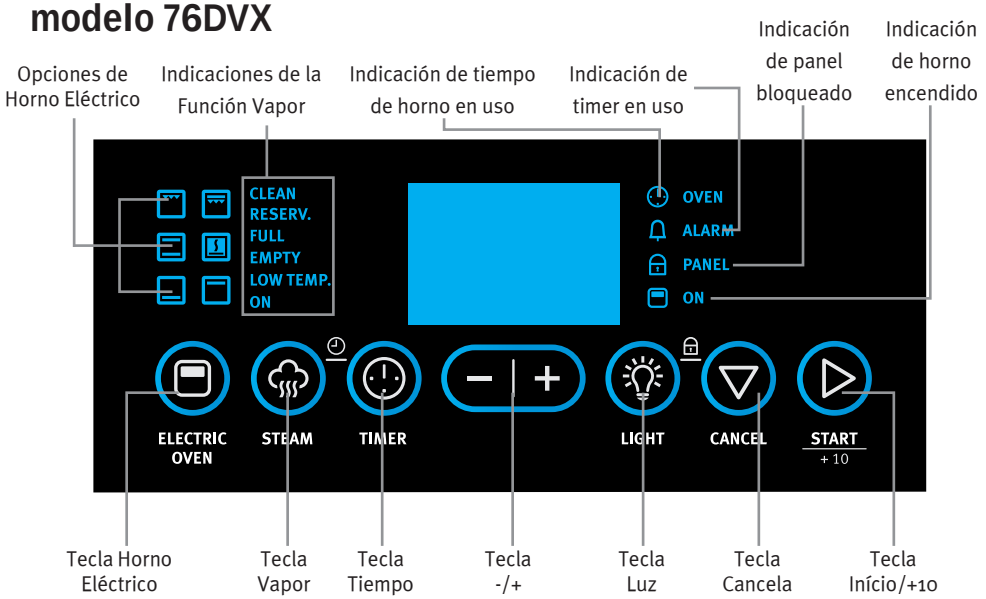


** Tapa y Soporte son piezas idénticas*

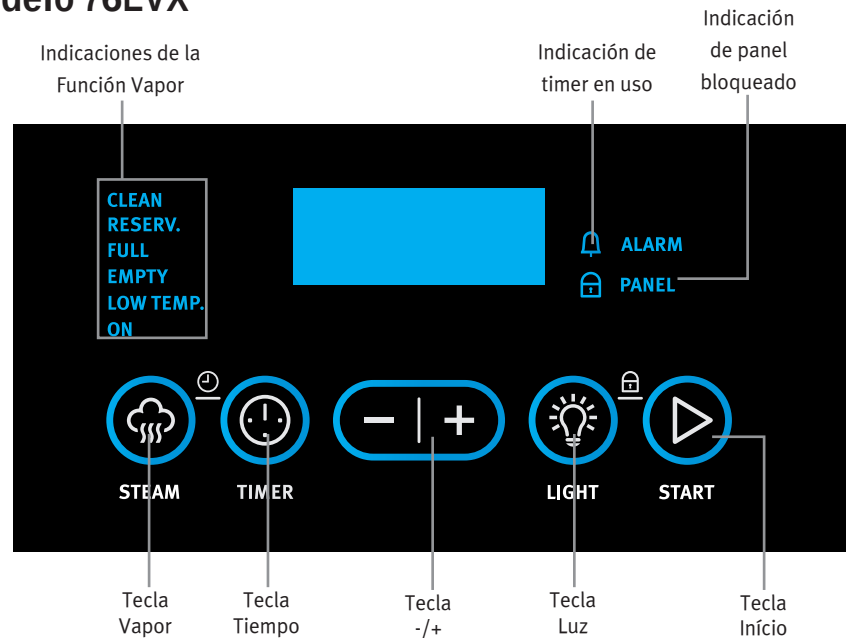
Manguera 2 (para vaciar el depósito de vapor)

Descripción del Panel

modelo 76DVX



modelo 76EVX



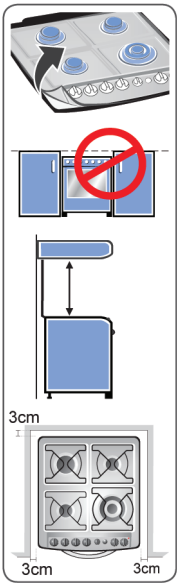
3. Instalación

Para su tranquilidad, hay una Red de Servicios Tecnicos altamente calificada para instalar su cocina. Póngase en contacto con uno de los Servicios Tecnicos que están en la lista junto a este manual de instrucciones. Por ese servicio, se cobrará una tasa de instalación.
Esta instalación no abarca servicios de preparación del local (ej.: red eléctrica, conexiones eléctricas e hidráulica, albañilería, alcantarilla, enchufes, etc.) que son de responsabilidad del consumidor.
Si lo prefiere, usted puede instalar su cocina, puesto que siga paso a paso las instrucciones de este manual.
Verifique antes en la etiqueta de identificación en la parte trasera de la cocina:
- La tensión de alimentación (220V);
- El tipo de gas;

Condiciones del local de instalación

El uso de una cocina con gas produce calor y humedad en el local en que está instalado.
Certifíquese que hay circulación de aire en el local de instalación del producto y mantenga la ventilación natural o instale un extractor de aire. Una mala ventilación produce la falta de oxigeno, que es perjudicial al desempeño de la cocina y a la salud.
La utilización intensiva y larga de la cocina requiere una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana o de una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la cocina o apagar la llama.

Posicionamiento de la cocina - 76DVX



Después de sacar el empaque, remueva cuidadosamente toda la película plástica, principalmente de la mesa, donde protege al acero inoxidable. No utilice la cocina que lleve plástico, pues puede dañar el acero inoxidable. El calor derrite el plástico y se vuelve muy difícil para sacarlo. Después de sacar la película, limpie la mesa (consulte Limpieza y Mantenimiento).
Evite instalar la cocina al lado del refrigerador. En caso de duda, consulte el manual del refrigerador.
Gire el pie nivelador que está bajo la tapa plástica para regular la altura de los pies de apoyo, nivelando la cocina según la altura de los muebles existentes. La cocina no debe estar debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar su buen funcionamiento y causar accidentes.
No saque la pata niveladora.
Respete la altura de 80 a 85cm entre la cocina y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada arriba del producto.
Ponga los quemadores con sus componentes y las rejas en los lugares propios de la mesa de la cocina.
Si es posible, instale la bombona fuera de la cocina, en local protegido y bien ventilado.
Instale su producto y mantenga una distancia mínima de 3cm de cada lado de la cocina, de acuerdo con la figura anterior.

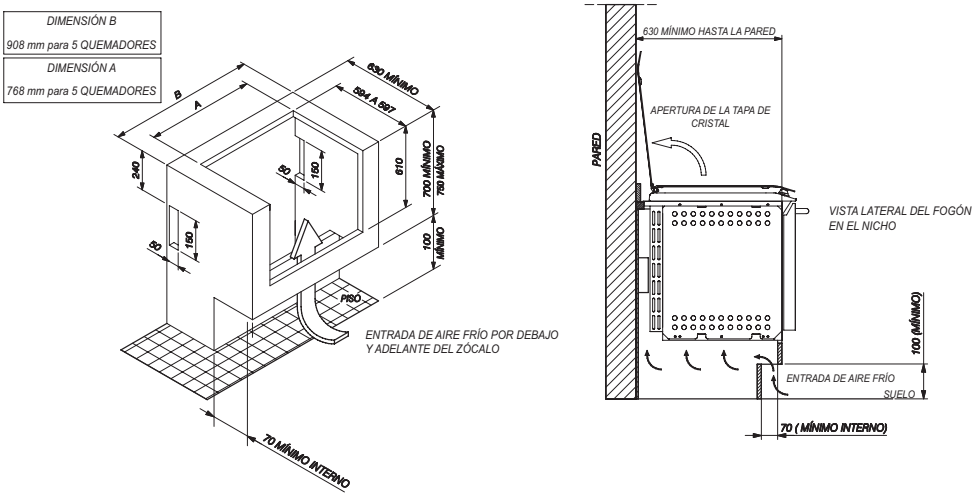
IMPORTANTE

La cocina 76DVX no ha sido diseñado para ser empotrado, por esto, en la instalación, respete la distancia mínima de 3cm de cada lado para evitar accidentes.

Posicionamiento de la cocina - 76EVX

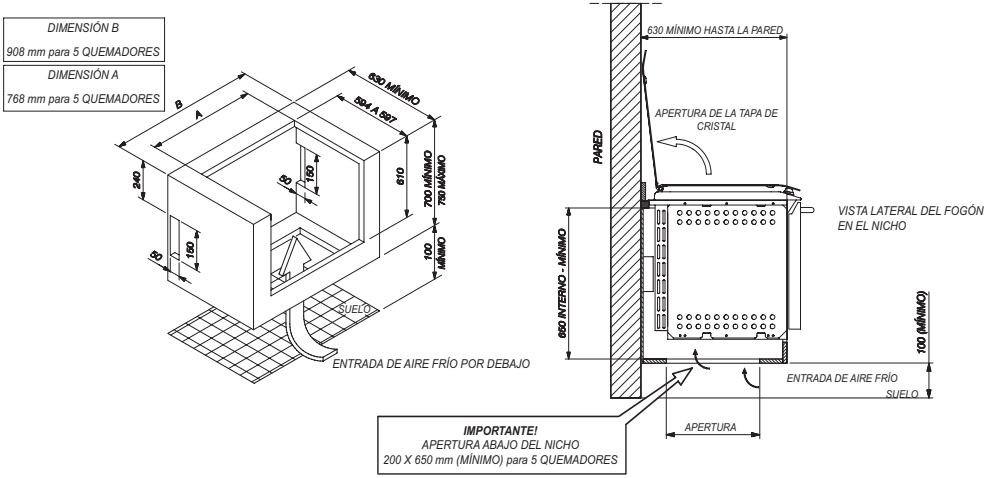
Nicho Opción 1: Armario hasta el suelo con zócalo retrocedido.

Dimensiones em mm



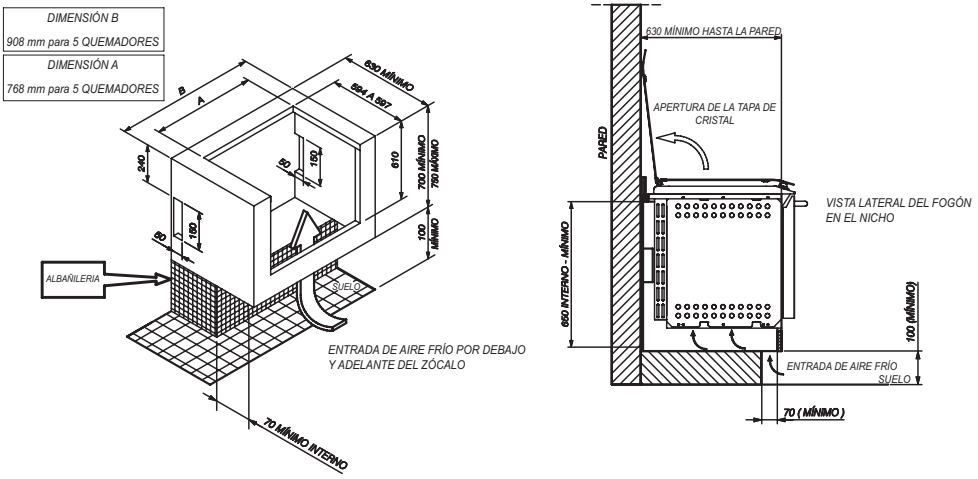
Nicho Opción 2: Armario suspendido con apertura inferior

Dimensiones em mm



Nicho Opción 3: Armario con base en albañilería con zócalo retrasado

Dimensiones em mm



Nicho Opción 4: Armario con base en albañilería sin zócalo retrasado

Dimensiones em mm

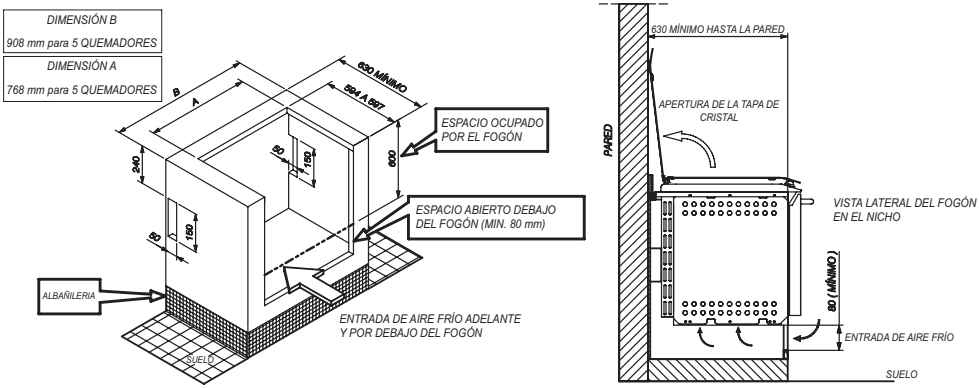
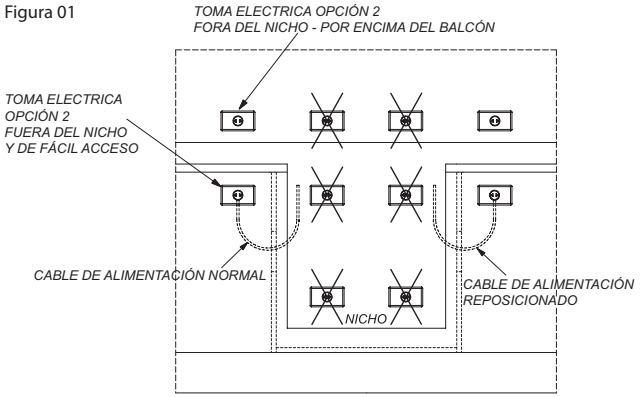


Figura 01



Instalación del gas

Posicionamiento del punto de gas

Debe existir un registro de gas exclusivo para la cocina localizado en el mismo ambiente en que este se encuentra el registro debe estar visible, con fácil acceso, sin cualesquier restricciones y siempre fuera del nicho/gabinete, y se puede cerrar/apagar rápidamente, si ocurre algún problema.

Si el punto de gas está de acuerdo con las posiciones A o E (fig. 02), el registro debe ser instalado según esquema de la figura 03. Este es el posicionamiento recomendable.

Figura 02

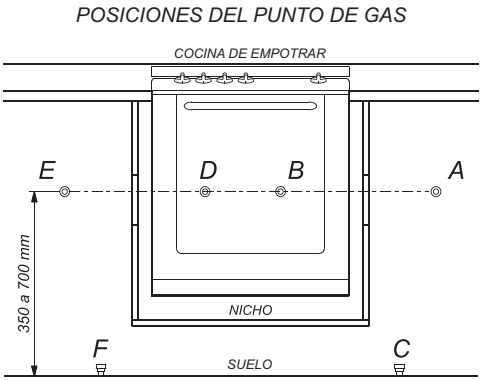
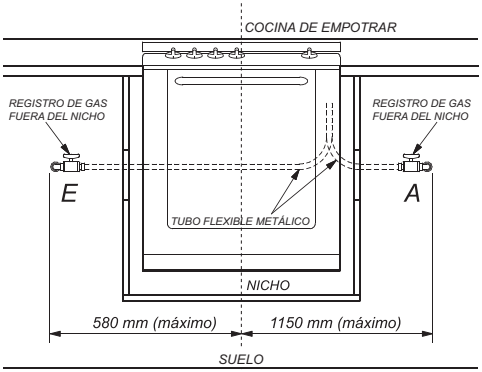


Figura 03



Si el punto de gas está en las posiciones B, D, F o C (figura 2), se debe hacer una adecuación. Si el punto de gas está en las posiciones F o C, el registro de gas debe ser instalado de acuerdo con el esquema de la figura 04.

Figura 04

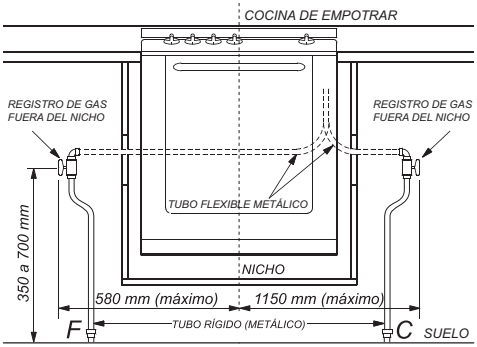
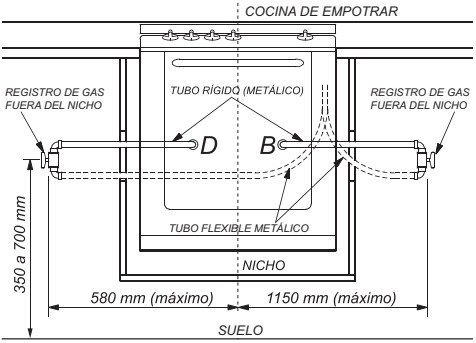


Figura 05



Nivelación de la cocina

Para evitar problemas de funcionamiento de su cocina, principalmente para asar alimentos en el horno, es importante que el aparato esté nivelado. Para ello, utilice un recipiente con agua sobre las parrillas y observe si el nivel del agua está alineado con el borde de la forma. De no estar, gire las patas de la cocina hasta que el nivel del agua se alinee con el borde de la forma.

Procedimientos para instalación con conector roscado

1. Regulador de presión exclusivo para su cocina.

2. Utilice solamente conector de tubo flexible certificado para uso de gas.

Asegurese que:

- El conector no tenga enmiendas.

- No la pase por detrás de la cocina ni pase cerca de las salidas de aire caliente.

- El largo del conector debe ser inferior a 125cm.

3. Si es posible instale el cilindro fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.

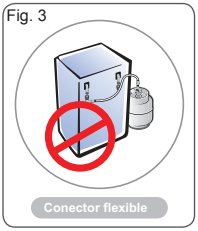
4. La entrada de gas debe estar puesta de forma que el conector no pase por detrás de la cocina, utilice un conector flexible metálica de 1/2 pulgada con un codo para conectarla a la cocina.

Fig. 1

Fig. 2

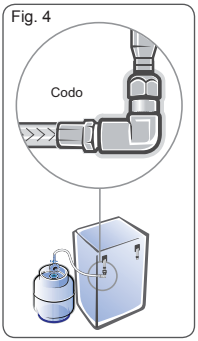
5. La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado ½" hilo derecho (G1/2" ISO 228-1 DER) ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina. Una de las entradas tiene un tapón y la otra está libre, para hacer la conexión al cilindro portátil de acuerdo a las normas técnicas vigentes sobre la materia. Dependiendo de donde se ubique el cilindro de gas , deberá conectar el cilindro en la entrada de gas más próxima (evitando que el conector de gas pase por detrás del horno - Fig 3) y colocar en el otro extremo el tapón de sellado. (Verifique que no existan fugas de gas en todas las uniones realizadas, para ello utilizar una solución jabonosa y nunca una llama).

Fig. 3



6. Para convertir la cocina de Gas GLP a Gas natural contacte un Centro de Servicio Autorizado (verifique item 10 - regulación para uso con gas natural).

Fig. 4



IMPORTANTE

En caso de dudas o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Instalación utilizando la central de gas.

La central de gas y el área del edificio delimitada que contiene los recipientes transportables o estacionarios y los accesorios dirigidos al almacenaje de gas para consumo.

En una instalación con central de gas hay algunos puntos importantes como:

1- Cilindro estacionario o batería de cilindros transportables;

2- Regulador de 1er nivel;

3- Regulador de 2do nivel;

4- Medidor de consumo.

Para instalar su cocina em la central de gas, verifique si su hogar tiene una válvula de pared exclusivo para la cocina y en buenas condiciones de uso y siga según el ítem anterior.

IMPORTANTE

Utilice siempre un regulador de presión para cualquier tipo de cilindro. Su ausencia puede causar exceso de presión y vaciado de gas. El regulador de presión del gas debe ser de 1kg/h de vacío y 2,75 (2,8) kPa de presión exclusivo para la cocina. Verifique el plazo de caducidad del regulador de presión y de la manguera flexible.

Utilice la manguera flexible, desde que:

- la manguera flexible no tenga enmiendas;

- no cruce por detrás de la cocina y no pase cerca de salidas de aire caliente o atraviese la manguera flexible por la pared;

- el largo de la manguera sea menor que 125cm;

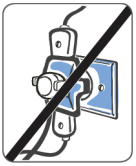
- la manguera flexible esté dentro del plazo de caducidad.

Si la residencia es suministrada con gas de cilindro, verifique la distancia entre ella y la cocina. Si la manguera de 125cm no sea lo suficientemente larga para conectar la cocina a la cilindro, se debe utilizar tubos de acero o cobre para hacer la conexión.

Si la entrada de gas está dispuesta de modo que la manguera flexible cruce por la parte trasera de la cocina, utilice una manguera flexible metálica de ½ pulgada con adaptador para conectarla a la cocina.

En el caso del gas canalizado, se recomienda el uso de manguera flexible metálica y adaptador; desde que no cruce la parte trasera de la cocina. En caso de duda o adquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Tecnico.

Instalación eléctrica



Para su seguridad, solicite al electricista de su confianza para que verifique las condiciones de la red eléctrica del local de instalación de la cocina o póngase en contacto con Servicio Tecnico. Estos modelos requieren un enchufe especial con tres polos con disyuntor exclusivo.

Antes de conectar, verifique:

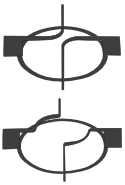
- el enchufe o disyuntor utilizados para conexión son de fácil acceso, aun después de tener instalada la cocina;
- el cable de alimentación deberá estar de modo que nunca toque las paredes calientes de la cocina, pues pueden derretir el aislamiento eléctrico y causar el cortocircuito;
- no utilice extensiones o conectores;

Advertencia

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algun motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse através del servicio técnico autorizado.

4. Cómo Usar

4.1. Rejillas



Las rejillas de su cocina son individuales para facilitar su remoción y limpieza. Para limpiar las rejillas, utilice una esponja de acero seca.

ATENCIÓN

Al manipular las rejillas, certifíquese de que estén frías, para evitar posibles quemaduras.

Observe atentamente el diámetro mínimo de las ollas y recipientes en general, que pueden ser usados sobre las rejillas (cuadro abajo). Las ollas deben tener fondo plano y garantizar una buena estabilidad sobre las rejillas.

Cuadro de diámetros mínimos y máximo de ollas.

Quemador	Diám. Mín. (cm)	Diám. Máx. (cm)
Triple Llama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi-rápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

Al montar las rejillas en el producto, certifíquese de que éstas están debidamente encajadas. No arrastre las ollas o utensilios en general sobre las rejillas.

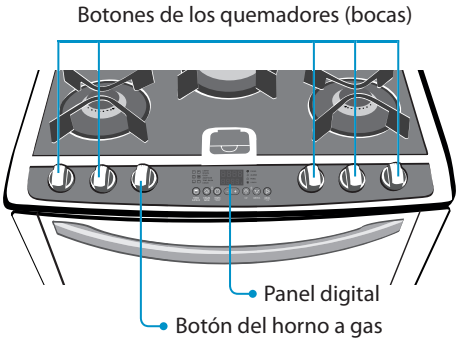
4.2. Usando los quemadores

4.2.1 Botón de control de gas de los Quemadores

Los botones de funcionamiento de los quemadores están en el panel de control.

Símbolos de los botones de control

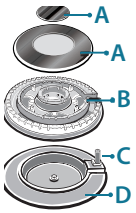
Cocina	Horno
● Cerrado	
Máximo	Horno Inferior
Mínimo	
★ Encendido Super automático	



4.2.2 Encendido súper automático de los quemadores

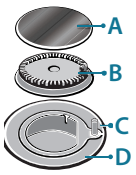
El encendido súper automático permite encender los quemadores accionándose apenas los botones de control de la cocina.

Presione y gire el botón del quemador deseado en el sentido anti-horario (hacia la izquierda), hasta la estrella (usted oirá un aviso sonoro) y espere que el quemador encienda.



Si después de algunos intentos no enciende, verifique si las tapas (A) y los esparcidores (B) están colocados correctamente.

Para interrumpir los suministros del gas gire el botón en el sentido horario hasta la posición cerrado "•".



(A) Tapa
(B) Esparcidor
(C) Bujía
(D) Base

Si se acaba la luz eléctrica, para encender un quemador:

1. Aproxime una llama (fósforo encendido);

2. Presione el botón correspondiente y gírelo en el sentido anti-horario (hacia la izquierda) hasta la posición de máximo.

4.3. Panel Digital

Su cocina es equipada con un panel que utiliza la tecnología “Blue Touch” con accionamiento de las teclas a través del toque sobre el vidrio en el panel.

Toque levemente en el centro de la tecla para seleccionar la función deseada. Un aviso sonoro indica la activación (luz de la función enciende) o desactivación (luz de la función apaga). Si usted presiona una tecla y no oiga un “bip”, la Cocina no aceptó la instrucción (seleccione la función nuevamente).

4.3.1 Bloquear/Desbloquear el panel

El panel digital precisa ser desbloqueado para acceder a las funciones de su Cocina. Éste no puede ser bloqueado cuando alguna función esté activada.

Su cocina bloquea automáticamente el panel de control para evitar una programación indeseada. Para bloquear el panel:

Presione al mismo tiempo las “LIGHT” y “ CANCEL ” por 4 segundos para bloquear. Un aviso sonoro sonará y la indicación luminosa “PANEL” se encenderá;

Para desbloquear proceda de la misma manera, hasta que suene el “bip”.

4.3.2 Aviso sonoro “bip”

Siempre que se acciona un control correcto, la cocina emite un “bip”. Si usted presiona una tecla y no oye un “bip”, el horno no aceptó la instrucción (seleccione la función nuevamente).

4.3.3 Activar a luz de los hornos

No es posible activar la luz de apenas un horno. Para iluminar simultáneamente los hornos superior e inferior:

Presione la tecla “LIGHT”. Después de 2 minutos las lámparas se apagarán automáticamente.

4.3.4 Modo de espera

Después de aproximadamente 3 minutos sin ser utilizado, su cocina entrará en modo de espera. Los botones se apagarán y apenas el reloj permanecerá encendido. Al tocar cualquier una de las teclas hará con que la cocina retorne al modo activo. Al entrar en modo de espera, el teclado estará automáticamente bloqueado. Para desbloquearlo, proceda conforme el ítem “Bloquear y Desbloquear el panel” en la página 13.

Durante la utilización de las funciones Timer, horno eléctrico (superior) o vapor, su Cocina **no entrará en modo de espera**.

4.3.5 Función tiempo/timer

Su cocina tiene la función Tiempo/Timer que permite la utilización de un contador regresivo de tiempo.

Para utilizar la función tiempo/timer:

1. Verifique si el panel está desbloqueado conforme indicado en el ítem 4.3.1 en la página 13;

2. Presione la tecla “TIMER”. El reloj quedará intermitente en 00:00 indicando que el tiempo puede ser alterado;

3. Presione la tecla “-/+” para seleccionar el tiempo deseado (minutos). Para un avance más rápido de tiempo mantenga la tecla “-/+” presionada;

4. Accione la tecla “START/+10” para iniciar la cuenta regresiva del tiempo. La indicación “ALARM” se encenderá en el panel.

Para cancelar la función activa, a cualquier momento:

Presione 2 veces consecutivas la tecla “CANCEL”.

4.3.6 Función reloj/Timer

Indica las horas del día operando en el modo 24 horas. El reloj deberá ser ajustado siempre que:

- Prender y apagar nuevamente la cocina;
- Hay falta de energía eléctrica.

En estos casos, el reloj de la Cocina indicará “12:00”.

El ajuste del reloj debe ser realizado sin pausas, lea todas las instrucciones antes de iniciar el proceso.

Para ajustar el reloj/Timer:

1. Presione simultáneamente las teclas “STEAM” y “TIMER” por 4 segundos;

2. Presione la tecla “- ou +” para ajustar el reloj. Mantenga la tecla “- ou +” presionada para un retroceso (-) o avance (+) más rápido del tiempo.

3. Confirme la hora ajustada presionando la tecla “START/+10”.

A cualquier momento durante el ajuste del reloj, el ajuste puede ser cancelado presionando la tecla “CANCEL”. Después de 20 segundos de espera, el ajuste también será cancelado.

4.4. Usando los hornos: primer uso

Su cocina posee dos hornos, siendo el horno superior eléctrico y el inferior a gas.

IMPORTANTE

Su cocina tiene un sistema de ventilación con funcionamiento automático. Durante el uso de la cocina u horno, la ventilación podrá encenderse y habrá un sonido característico del ventilador. La ventilación da mayor confort y seguridad y no interfiere en el funcionamiento del producto.

El aislamiento térmico de la Cocina produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos. Para el primer uso de los hornos:

1. Encienda el grill por 3 minutos (de ambos hornos);
2. Caliente el horno de la cocina vacío durante aproximadamente 45 minutos, el na temperatura máxima;
3. Deje que enfríe y, en seguida limpie el piso del horno con agua tibia;
4. Todos los accesorios, incluso repisas, deben ser lavados antes de ser utilizados por primera vez.

4.5. Usando el horno eléctrico (superior)

Solo para modelo 76DVX

El horno eléctrico tiene diversas funciones que son accionadas por el panel digital. Se recomienda el horno superior para recetas de platos bajos, como: pizzas, masas, carnes, vegetales, suflés.

Deje una distancia entre los alimentos y las paredes del horno (aproximadamente 4 cm). Dé preferencia a las asaderas de aluminio o teflón de bordes bajos. El horno superior está equipado con sensor de temperatura que permite mayor control de temperatura.

IMPORTANTE

Al limpiar el horno eléctrico tenga cuidado para no dañar el sensor de temperatura que se encuentra en el fondo del horno.

El horno eléctrico superior permite su utilización en las siguientes configuraciones:

Resistencia inferior

Resistencia superior

Resistencia inferior y superior

IMPORTANTE

El horno eléctrico superior puede ser utilizado simultáneamente con el horno a gas inferior o con grill del horno a gas.

Para utilizar el horno eléctrico, siga los siguientes pasos:

1. Desbloquee el painel digital conforme indicado en el ítem 4.3.1 en la página 13;

2. Para seleccionar una de las configuraciones, presione la tecla “ELECTRIC OVEN” 1 vez para seleccionar “resistencia inferior” , 2 veces para seleccionar “resistencia superior” o 3 veces para seleccionar “resistencia superior y inferior” ;

3. Seleccione la temperatura deseada con las teclas “-/+”;

4. Accione la tecla “TIMER” y, en seguida, las teclas “-/+” para seleccionar el tiempo deseado;

5. Accione la tecla “START/+10” para iniciar el precalentamiento.

6. La indicación “ON” se encenderá en el panel y el símbolo de precalentamiento quedará encendido ;

IMPORTANTE

Caso desee saltar el precalentamiento, después del paso 5, presione nuevamente La tecla “INÍCIO/+10”, y vaya para el paso 9.

7. Después del precalentamiento del horno, la Cocina emitirá un aviso sonoro.

8. Coloque el alimento en el horno precalentado y seleccione la tecla “START/+10” para iniciar el tiempo programado.

9. Después de la finalización del tiempo, la cocina emitirá un aviso sonoro indicando que su receta está lista y el horno eléctrico estará apagado.

El símbolo rojo indicará que el horno estará caliente.

Retire su alimento con cuidado.

Para cancelar la función activa, a cualquier momento:

Presione 2 veces consecutivas la tecla “CANCEL”.

Recomendaciones para el uso del horno eléctrico (superior)

Función	Uso
Resistencia inferior	La resistencia inferior se localiza debajo de la cavidad del horno superior. Puede ser utilizada para la mayoria de los platos como panes, tortas, bizcochos, masas (dulces y saladas), suflés, quiches, pizzas, vegetales y carnes (roja y pescado).
Resistencia superior	La resistencia superior alcanza platos grandes. Se usa casi la totalidad de la cavidad en este modo para dorar y finalizar/gratinar masas (dulces y saladas), suflés, quiches, pizzas, vegetales y carnes (roja y pescado).
Resistencia inferior y superior	Las resistencias conectadas simultaneamente pueden ser utilizadas para asados que necesiten de calentamiento/cocción rapida como bizcochos de fermentación quimica (bicarbonato de sodio y amonio) tartas, tostadas, merengues y cortes de carnes mas gruesos. Este modo requiere atención especial, puesto que se trata de una cocción más intensa.
Mantener caliente	Para todos los tipos de platos ya calentados.
Grill	La resistencia interna superior alcanza platos menores en el centro de la repisa, y se usa para gratinar y dorar.
Turbo Grill	Ambas resistencias superiores se conectan al mismo tiempo, con mayor potencia, alcanza platos grandes y pequeño, se usa para gratinar/dorar y finalizar los platos más rapidamente. Requiere atención especial.

4.5.1 Función express

Permite que su horno eléctrico sea precalentado y funcione por 10 minutos a 180°C. Para usar esta función:

START +10

1.Accione la tecla "START/+10" para iniciar el calentamiento. Si desea, presione repetidas veces la tecla "START / +10" para adicionar 10 minutos al tiempo.

4.5.2 Función mantener caliente

Permite que el alimento sea mantenido a una temperatura de 50ºC como máximo por 3 horas. Para utilizar esta función:

ELECTRIC OVEN

1. Presione la tecla "ELECTRIC OVEN" 4 veces para seleccionar la función "Mantener Caliente" ;

START +10

2.Seleccione la tecla "START/+10" para iniciar.

4.5.3 Función grill horno eléctrico (superior)

Permite dorar/gratinar su alimento. Para utilizar esta función en el horno eléctrico superior siga los pasos abajo:

ELECTRIC OVEN

1. Presione la tecla "ELECTRIC OVEN": 5 veces para seleccionar "grill" o 6 veces para seleccionar "turbo grill" ;

RECOMENDACIÓN

Para mejor control, se recomienda utilizar el "GRILL" y el "TURBO GRILL" con la puerta entreabierta, o si prefiere, con la puerta cerrada, bajo constante observación, pues su calentamiento es muy rápido.

TIMER

2. Accione la tecla "TIMER" y, en seguida, las teclas "-/+" para seleccionar el tiempo deseado para el grill;

− | +

START +10

3. Accione la tecla "START/+10" para iniciar el tiempo programado;

4. Después de la finalización del tiempo, la cocina emitirá un aviso sonoro indicando que su receta está lista.

El ícono rojo indicará que el horno estará caliente, retire su alimento con cuidado.

IMPORTANTE

El tiempo máximo de funcionamiento del grill del horno eléctrico superior es de 20 minutos y del turbo grill de 10 minutos. Después de este período de tiempo, estas funciones se apagarán automáticamente.

4.6 Usando el horno a gas (inferior)

Antes de prender el horno, abra totalmente la puerta. Después de prenderlo, permanezca con la puerta del horno abierta por cerca de 1 minuto, para permitir la correcta oxigenación del horno.

Cierre la puerta y haga el precalentamiento antes de poner el alimento en el horno.

Para el encendimiento del horno a gas:

1. Abra la puerta del horno;

2. Presione el botón del horno y gire en el sentido anti horario (hacia la izquierda), hasta la estrella, manteniéndolo presionado (usted oirá el aviso sonoro);

3. Con el botón aún presionado espere que el horno encienda;

4. Después de encendido continúe con el botón presionado por más 10 segundos, caso contrario, el dispositivo de seguridad bloquea gas apaga la llama.

RECOMENDACIÓN

El botón del horno a gas inferior permite el giro libre, sin que sea presionado, sin embargo, de esta forma, el sistema de seguridad no libera el paso del gas, luego, no hay riesgo de accidentes.

Al utilizar el horno retire cualquier utensilio que se encuentre en su interior.

Jamás almacene o utilice alcohol, gasolina, o cualquier otro líquido y sprays inflamables próximo a la cocina.

Atención al apagar el horno grande, para no encender el grill de forma indeseada.

4.6.1 Dispositivo de seguridad bloquea el gas

Este modelo está equipado con un dispositivo de seguridad que bloquea el suministro de gas cuando la llama se extingue accidentalmente.

Cuando falte energía eléctrica:

1. Aproxime una llama (fósforo encendido) hasta el orificio en el suelo del horno, presione y gire el Botón de Control del Horno para la graduación de temperatura máxima.

2. Después de notar que el quemador se encendió, regule la llama mantenga el botón presionando por 10 segundos hasta que la llama permanezca encendida.

3. Abra totalmente la puerta del horno antes de encenderlo para evitar la acumulación de gas en el interior del horno. Caso la llama no encienda o apague accidentalmente, retorne inmediatamente el botón hasta la posición cerrado, mantenga la puerta del horno abierta y **aguarde por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se esparza evitando el riesgo de explosión, solamente entonces intente encender nuevamente.**

4.6.2 Función del grill del horno a gas (inferior)

El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte de arriba del horno, que se calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar o gratinar los alimentos. Coloque el alimento sobre la rejilla del horno y posiciónelo conforme el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son colocadas en la rejilla más próxima del grill.
- Asados enrollados, aves y otros, son colocados sobre la rejilla central.

CUIDADO

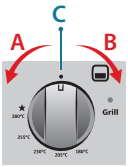
Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que lo dos hornos. Cuidado para no quemar los alimentos y también no sufrir quemaduras.

Para accionar el grill:

Gire el botón del horno en sentido horario (hacia la derecha) hasta el final, en seguida presione la tecla “INÍCIO/+10”.

Certifíquese de que la luz del grill al lado del botón del horno encendió.

Por motivo de seguridad, el **grill eléctrico y el horno a gas no funcionan simultáneamente** - el botón que enciende el grill apaga el horno.



El botón del horno gira en los dos sentidos: En el sentido horario enciende el grill (B), en el sentido anti-horario enciende el horno (A).

En la posición indicada en la figura (C), el horno y el grill están apagados "•". Como el botón del horno es el mismo que acciona el grill, después del uso del horno certifíquese que éste se encuentre apagado.

La luz al lado del botón indica si el grill está o no en funcionamiento. Cuando ella está apagada significa que está apagado.

IMPORTANTE

El grill del horno a gas tiene un tiempo máximo de funcionamiento de 20 minutos. Después de este tiempo, la función grill será apagada automáticamente.

4.6.3 Función Steam del horno a gas (inferior)

Su horno a gas posee la "FUNCIÓN VAPOR'" para preparar legumbres, verduras, budines, panes, tortas y carnes. La utilización de la función Vapor para la cocción de estos alimentos trae ventajas como el mantenimiento de los nutrientes, suavidad y levedad. Es posible realizar la cocción utilizando o no accesorio (depósito) para Vapor. Vea cuales alimentos y sus ventajas para cada situación:

*Indicación de cocción **con el depósito** para vapor:*

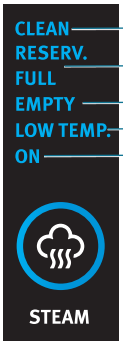
Más indicado para vegetales como legumbres, verduras, papas, maíz–verde y otros. El recipiente para cocción a vapor es un facilitador en el proceso a vapor, pues él concentra todo el vapor generado y hace con que estos alimentos se cocinen más rápidamente y mantengan sus nutrientes.

*Indicación de cocción **sin el depósito** para vapor:*

La utilización de la función Vapor sin el recipiente para Vapor es indicada para alimentos que necesiten de tiempo de cocción muy prolongado. En el caso de piezas de carnes resulta en carnes asadas más blandas. En el preparo de panes caseros, garantiza mejor expansión de volumen, mayor suavidad de la miga y proporciona textura crocante. En el caso de las tortas provee suavidad y levedad.

Conociendo los ítems del panel digital respeto a la función vapor:

(**A**) LIMPAR RESERV.: Encenderá en el primer uso de la función Vapor y periódicamente, indicando la necesidad de limpieza del depósito.



Detalle de las indicaciones de la función vapor en el panel digital

(**B**) RESERV. FULL: Al suministrar el depósito la indicación encenderá para informar que el suministro debe ser interrumpido pues el depósito está lleno.

(**C**) EMPTY: Durante el uso de la función Vapor, esta indicación encenderá para indicar la necesidad de suministro del depósito.

(**D**) LOW TEMP.: Encenderá en caso de que el horno no esté debidamente precalentado.

(**E**) ON: Encenderá cuando la función Vapor esté activada.

Activar/Desactivar la función "STEAM": Para activar accione la función "STEAM" en el panel. Para desactivar seleccione la función "STEAM" en el panel, el anillo azul de la tecla se apagará.

4.6.4 Primer uso / limpieza de la función "STEAM"

Haga la limpieza del deposito (Water Tank) antes del primer uso **y periódicamente cuando el aviso "RESERV. FULL" aparezca en el visor.** Para realizar la limpieza:

1. Precaliente el horno a gas a 280 ºC por 10 minutos;

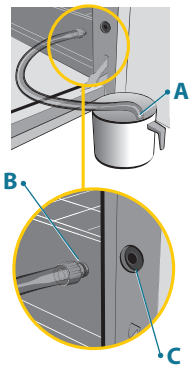
2. Mezcle 3 cucharadas de sopa de vinagre en ½ litro de agua y vierta en el depósito de agua;

3. Accione la "FUNCIÓN VAPOR" y deje funcionar por 30 minutos sin alimentos en el horno;

4. Coloque 1 litro más de agua limpia;

IMPORTANTE

Utilizar solo agua desmineralizada. Con ese cuidado evitará daños en el sistema del vapor a lo largo del tiempo.



5. Vacíe el depósito colocando la punta de la manguera (A) dentro de un recipiente bajo (con capacidad de por lo menos 2 litros);

6. Coloque la otra punta de la manguera con el conector (B), en el encaje de vaciamiento (C) ubicado del lado derecho de la frente del horno. El agua saldrá del depósito vaciándolo;

CUIDADO

El agua estará caliente y podrá causar quemaduras.

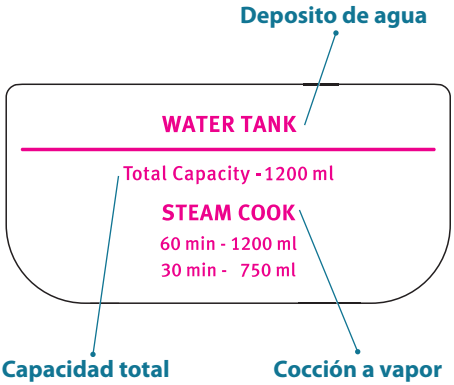
CLEAN RESERV.

STEAM

7. Apague el alerta encendido "LIMPAR RESERV." presionando la "FUNÇÃO VAPOR" por 4 segundos. Este procedimiento reinicia la cuenta y reprograma la próxima limpieza en el depósito.

4.7 Cocinando con la función Steam

Siga correctamente los siguientes pasos para una utilización eficiente y segura de la función "STEAM".



4.7.1 Suministrar depósito:

RESERV. FULL

Coloque agua con cuidado en el depósito hasta que "RESERV. FULL" encienda en el panel, entonces interrumpa el abastecimiento.

Durante la utilización de la función Vapor puede ser necesario suministrar el depósito de agua para dar continuidad al uso de la función, si eso ocurre, la indicación "SUMINISTRAR" guiñará en el visor. Caso el suministro no sea realizado, la función Vapor será apagada automáticamente.

EMPTY

4.7.2 Precalentamiento (prender el horno a gas):

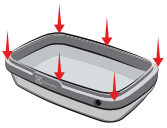
STEAM

Encienda el gas del horno a 280 ºC. Accione la función "VAPOR" en el panel. Caso el precalentamiento no esté completo la indicación "LOW TEMP." se encenderá el panel. Cuando el precalentamiento esté concluido el ítem "ON" encenderá automáticamente en el panel.

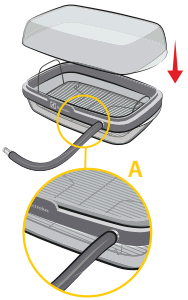
LOW TEMP.

ON

4.7.3 Cocción CON el depósito "Steam":

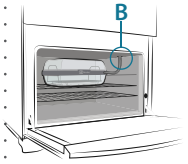


1. Coloque la moldura de silicona con la entrada de la manguera de vapor volcada hacia adelante, conforme la figura;



2. Coloque la rejilla en el recipiente de cocción a vapor y coloque el alimento sobre ella;

3. Conecte una de las puntas metálicas de la manguera en el encaje de la moldura de silicona conforme la figura (**A**) y tape debidamente el recipiente;



4. Coloque el recipiente en la repisa del medio del horno. Conecte la otra extremidad de la manguera en la salida de vapor a lo alto del horno (B);

5. Pre-caliente el horno conforme descripción arriba;

6. Suministre el depósito conforme descripto anteriormente;

IMPORTANTE

No utilice el recipiente de cocción a vapor sin la rejilla y manguera.

7. Active la función “STEAM” conforme ítem 4.6.3 en la página 19, y ajuste la temperatura indicada para su receta en el botón del horno a gas;

Cuando finalice la cocción, desactive la función Vapor tocando una vez en la tecla función “VAPOR” y apague el horno a gas.

Desconecte la manguera del horno y retire el recipiente con el auxilio de guantes. Aún con auxilio de guantes, abra parcialmente el recipiente, dejando escapar el exceso de vapor. Posteriormente, retire la tapa con cuidado.

CUIDADO

Al abrir el recipiente de cocción a vapor, tenga cuidado con el vapor que será liberado. Él podrá causar quemaduras.

4.7.4 Cocción SIN el depósito “Steam”:

1. Suministre el depósito conforme ítem 4.7.1 página 20;
2. Precaliente el horno conforme ítem 4.7.2 en la página 20;
3. Coloque el alimento dentro del horno a gas;

4. Accione la función “VAPOR” y ajuste la temperatura indicada para su receta en el botón del horno a gas.
5. Para verificar el alimento en cocción apague la función “VAPOR” y active nuevamente solamente después de cerrar la puerta. Apague la función “VAPOR” antes de retirar el alimento del horno después de finalizada la cocción.

4.7.5 Vaciar el depósito:

CUIDADO

Nunca abra la puerta del horno con la función “VAPOR” activada. Apáguela antes de retirar el alimento del horno. El vapor podrá causar quemaduras.

Después de la finalización de la cocción aguarde por lo menos 1 hora después del uso del horno y proceda conforme descripción en el tópico 5 del ítem “Primer uso - Limpieza de la función Vapor” en la página 20.

IMPORTANTE

Siempre que finalice el uso de la función “VAPOR”, aguarde 1 hora y vacíe el depósito.

4.8 4.8 Indicación de tiempo y temperatura para cocción en vapor

Alimentos		
Vegetales	**Cantidad**	**Tiempo**
Papa, batata, maíz-verde, mandioca	1000g	35 minutos
Brocolis, coliflor	500g	15 minutos
Zapallito, chaucha	500g	15 minutos
Cayote, zanahoria, remolacha	500g	30 minutos
Zapallo	2500g	60 minutos
Carnes		
Tapa de quadril (*)	1000g	60 minutos
Mújol retileno (*)	1000g	45 minutos
Pollo en pedazos (*)	1000g	40 minutos

(*) Ver Recetas

5. Recetas para cocción a vapor

5.1 Recetas SIM el depósito a vapor

Torta de chocolate

Ingredientes:
- 3 ½ tazas de harina de trigo
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 taza de chocolate en polvo
- 3 huevos enteros
- 1 taza de agua hirviendo
- ½ taza de leche fría
- 1 ½ cucharada grande de levadura química

Modo de preparación:
En un bol hondo, mezcle los ingredientes secos, menos la levadura, agregue los huevos, el aceite, la leche y el agua, de a poco. Mezcle bien con una batidora y agregue el fermento. Unte la bandeja de aluminio de aproximadamente 25 cm x 40 cm, ponga la masa y lleve al horno precalentado. Temperatura de 230 °C por 35 minutos.

Lomo de cerdo (1,5 kg)

Ingredientes:
- ½ cabeza de ajo en cubos
- ½ cebolla en cubos
- 1 cucharada grande llena de sal
- 1 cucharada llena de condimiento completo don pimienta
- 1 cucharada de té de romero
- 500 ml de agua

Modo de preparación:
Mezcle todos los ingredientes del condimento y cubra la carne, déjela marinando por 8 horas, como mínimo.
Llévela para asar a temperatura de 280 °C por 120 minutos envuelta en papel aluminio y sáquela a la mitad de la cocción.

Lasaña (2kg)

Ingredientes:
- 500 g de carne molida
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas grandes de aceite
- ½ cebolla picada
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 caldo concentrado de carne
- 300 g de pasta precocinada para lasaña
- 300 g de queso mussarella
- Queso ralado

Modo de preparación:
En una olla, caliente en aceite y saltee la cebolla, el ajo y agregue la carne. Saltee la carne hasta que pierda el color rosado y junte la salsa de tomate. Deje reservado.

Montar la lazaña:
En una bandeja refractaria de 30 cm x 20 cm, ponga un poco de salsa de carne y cubra con la pasta precocinada y forme tapas de pasta, salsa de carne y queso muzzarella, hasta que terminen los ingredientes y cubra con queso rallado. Llévela para asar a temperatura de 230 °C por 40 minutos. **Póngase guantes para sacarla.**

Pan casero

Ingredientes:
- 1 kg de harinha de trigo
- 30 g de de levadura biológica fresca
- 1 cucharada de sopa de sal
- 3 cucharadas de sopa de azúcar
- 100 g de margarina
- 500 ml de agua

Modo de preparación:
En un bol hondo, junte la harina, la sal, el azúcar y mezcle bien, acrescente la margarina y la levadura, y vaya acrecentando de a poco el agua y amasando con las manos hasta formar una masa lisa y que se suelte de las manos.
Haga un bollo con la masa, esparza un poco de harina por encima, cubra con un paño y mantenga en lugar caliente para doblar de volumen. Después que fermente, divida la masa en tres partes iguales y colóquelas en molduras individuales y deje doblar de volumen nuevamente.
Precaliente el horno, suministre el depósito de agua y accione la tecla Función Vapor, después del precalentamiento coloque las molduras de pan en la rejilla del horno con espacio entre ellas, ajuste la temperatura del horno para 230 °C por aproximadamente 45 minutos.

Apague el vapor, abra el horno y **retire los panes con auxilio de guantes.**

5.2 Recetas **CON** el depósito a vapor

Budín de leche

Ingredientes:
- 1 lata de leche condensada
- La misma medida de leche entera
- – use la lata como medida
- 3 huevos
- ½ taza de azúcar para el caramelo

Modo de preparación:
En un molde para budín de tamaño que quepa en el recipiente para cocción a vapor, coloque el azúcar y lleve para caramelizar tomando cuidado para no quemar, cuando esté muy líquido y dorado, gire el molde para caramelizar todo su interior. Deje enfriar.

En la licuadora junte todos los ingredientes del budín y bata por 2 minutos. Transfiera el budín para el molde caramelizado.

Cubra la superficie del molde con filme plástico y colóquelo en el recipiente para cocción a vapor sobre la rejilla, tape el recipiente conecte la manguera y lleve al horno.

Prenda el horno a temperatura de 280°C para el precalentamiento, suministre el depósito de agua y accione la tecla "FUNCIÓN VAPOR", durante el precalentamiento coloque el recipiente para cocción a vapor en la repisa del horno conecte la manguera del recipiente para cocción a vapor al horno. Después que el vapor encienda, ajuste la temperatura del horno para 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

Apague el vapor, apague el horno y **retire el recipiente para cocción a vapor con auxilio de guantes. Cuidar al retirar la tapa. Habrá liberación de vapor, protéjase la cara.**

Deje que el budín se entibie para darlo vuelta en un plato de servir.

Vegetales

En el recipiente para cocción a vapor coloque la parrilla con los vegetales de su preferencia como: zapallito, papa, batata, remolacha, brócolis, coliflor, cayote, zanahoria, mandioca, maíz-verde, chaucha, entre otros.

Distribuya los alimentos en la parrilla, en toda su capacidad. Si cocina más de un tipo de vegetal, trate colocar vegetales de la misma textura, pues los tipos de cocción son diferentes para cada tipo de alimento.

Otros alimentos que también pueden ser cocinados al vapor dentro del accesorio son: pedazos de carne como bife de chorizo, tapa de cuadril, pollo en pedazos, pescados.

Los tiempos en las tablas (página 21), se refieren a las cantidades aproximadas, pudiendo variar conforme preferencia personal y costumbre y grado de maturación de los ingredientes.

Consulte tablas en la página 21.

Tapa de quadril

Ingredientes:

- Tapa de cuadril de aproximadamente 1 kg
- 1 cebolla grande cortada en rodajas
- 3 dientes de ajo picado
- 2 cucharadas de sopa de aceite de girasol
- 2 cucharadas de sopa de salsa de soja
- 1 sartén

Modo de preparación:

Coloque la carne en la parrilla del recipiente de cocción a vapor con la grasa hacia arriba (caso prefiera eliminarla déjela hacia abajo), tape el recipiente, conecte la manguera y lleve al horno.

Prenda el horno a temperatura de 280 °C para el precalentamiento, suministre el depósito de agua y accione la tecla "FUNÇÃO VAPOR", durante el precalentamiento coloque el recipiente para cocción a vapor en la repisa del horno conecte la manguera del recipiente para cocción a vapor al horno. Después que el vapor encienda, ajuste la temperatura del horno para 180°C por aproximadamente 60 minutos.

Retire la carne del recipiente con cuidado y corte en fetas de 2cm de espesura. Caliente bastante la sartén y fría rápidamente cada feta, individualmente. Reserve caliente.

En la sartén en la que frió la carne, dore el ajo en el aceite y acrescente la cebolla, deje marchitar y acrescente la salsa de soja.

En un plato de servir disponga la carne y por encima de ella la salsa de cebolla. Sirva con ensalada verde.

Filete de salmón

Ingredientes:

- 1 filete de salmón aprox.1 kg
- 1 cucharada de sopa de manteca
- 1 cucharada de sopa de alcaparras
- sal y pimenta a gusto

Modo de preparación:

Disponga el filete sobre la parrilla del accesorio, con la piel hacia abajo. Coloque la sal y la pimienta para condimentar y desparrame la manteca en pequeños pedazos. Y finalice con las alcaparras.

Prenda el horno a temperatura de 280 °C para el precalentamiento, suministre el depósito de agua y accione la tecla "FUNCIÓN VAPOR", el precalentamiento coloque el recipiente para cocción a vapor en la repisa del horno conecte la manguera del recipiente para cocción a vapor al horno. Después que el vapor encienda, ajuste la temperatura del horno para 180 °C por aproximadamente 45 minutos.

Apague el vapor y el horno, **retire el recipiente para cocción a vapor con auxilio de guantes. Cuidar al retirar la tapa. Habrá liberación de vapor, protéjase la cara.**

Recoloque el recipiente al horno sin tapa y manténgalo en el horno por 5 minutos más para finalizar. Sirva con arroz blanco y ensalada verde.

Pollo en pedazos

Ingredientes:
- 1 kg de pollo en pedazos
- 3 cucharadas de sopa de aceite de soja
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picado
- Sal, pimenta a gusto
- 3 cucharadas de sopa de salsa de soja
- 1cucharadas de sopa de jengibre rayado
- ½ ají pimento verde en cubos
- ½ ají pimento rojo en cubos.

Modo de preparación:
Distribuya los pedazos de pollo en la parrilla del recipiente, tápelo y conecte la manguera, lleve al horno.

Prenda el horno a temperatura de 280 °C para el precalentamiento, suministre el depósito de agua y accione la tecla "FUNÇÃO VAPOR", durante el precalentamiento coloque el recipiente para cocción a vapor en la repisa del horno conecte la manguera del recipiente para cocción a vapor al horno. Después que el vapor encienda, ajuste la temperatura del horno para 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

Apague el vapor y el horno, retire el recipiente para cocción a vapor con auxilio de guantes. Cuidar al retirar la tapa. Habrá liberación de vapor, protéjase la cara.

En una olla caliente el aceite, dore el ajo y la cebolla, acrescente la carne cocinada, el jengibre y los ajíes pimientos, revuelva para que los pedazos de carne se doren también, de a poco, sin dejar quemar, acrescente la salsa de soja, ajuste la sal si necesario.

Mújol relleno

Ingredientes:
- Un mújol de aproximadamente 1 kg
- Limón
- 1 cebolla cortada en rodajas finas
- 2 cucharadas de sopa de alcaparras
- 10 pimentas piquito
- 1 cucharadas de sopa de queso parmesano
- Aceite de oliva
- Sal a gusto
- Cordón para cerrar el pescado
- Ensalada verde para decorar.

Modo de preparación:
Condimente el pescado con sal y jugo de medio limón. Reserve.

En un recipiente mezcle la cebolla, las alcaparras, la pimienta piquito, el queso parmesano, el aceite de oliva, limón y ajuste la sal.

Rellene el pescado y átelo a lo largo(de punta a punta) muy apretado para que el relleno no se escape.

Coloque el pescado en la parrilla del recipiente, tápelo y conecte la manguera, lleve al horno.
Prenda el horno a temperatura de 280°C para el precalentamiento, suministre el depósito de agua y accione la tecla "FUNCIÓN VAPOR", durante el precalentamiento coloque el recipiente para cocción a vapor en la repisa del horno conecte la manguera
del recipiente para cocción a vapor al horno, después que el vapor encienda, ajuste la temperatura del horno para 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Apague el vapor y el horno, **retire el recipiente para cocción a vapor con auxilio de guantes.**
Cuidar al retirar la tapa. Habrá liberación de vapor, protéjase la cara.

En un plato de servir disponga algunas hojas de lechuga y acomode el pescado asado, sirva con arroz blanco.

5. Limpieza y Mantenimiento

Limpieza General

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desenchufe la cocina y cierre el gas. Se debe limpiar con la cocina fría.

Nunca utilice agentes de limpieza en base de cloro (hipoclorito de sodio, agua sanitaria, etc.), queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, pues pueden causar manchas y accidentes.

Para limpiar la mesa, saque las parrillas, los quemadores y los botones. Lave la mesa y las piezas. Individualmente con la parte más suave de la esponja, detergente neutro y agua. ***No utilice en la mesa la parte verde y abrasiva de las esponjas, post abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rascar la pieza.*** Para quitar la suciedad más resistente en las parrillas y tapas de los quemadores, utilice una esponja de lana de acero seca en las piezas secas, con movimientos circulares.

Antes de ponerlos otra vez en su lugar, séquelos bien y verifique si todos están limpios y secos. Verifique si están bien encajados. ***Encienda los quemadores y déjelos encendidos por aproximadamente 1 minuto para garantizar el sacado completo.***

Pueden ocurrir puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, esos puntos de oxidación no interfieren en el funcionamiento de la cocina. No utilice papel aluminio para cubrir la mesa de la cocina, pues puede manchar la mesa y perjudicar el funcionamiento de las bujias. No deje que sustancias acidas o alcalinas, como: Vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, etc., permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de la mesa, quemadores o superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, parrillas, parte superior e inferior del horno). En el caso de derrames, limpie inmediatamente. En las parrillas de la mesa (parrillas), es normal ocurrir marcas blancas o plateadas que parecen rascados. Esas marcas ocurren debido al residuo del metal en el fondo de las cacerolas que se acumula en las parrillas y se remueven fácilmente con esponja de acero seca.

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los distribuidores debe ser realizada periódicamente con agua tibia y jabón neutral o detergente tipo para lavavajillas neutral. No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para que no desregle la llama o atasque el quemador. Si eso ocurre, apague el quemador, espere enfriar y limpie con un paño húmedo.

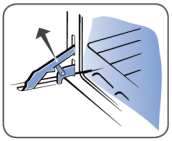
Cuidado principalmente cuando la mesa esté sin los quemadores. No deje caer detritos en el sistema de gas, pues puede desreglar la llama o atascar en el pequeño agujero de salida de gas.

Conserve los bujios de encendido electrónico de los quemadores limpios y sin suciedad.

Limpieza de los quemadores

Evite que se derrame alimentos sobre los quemadores durante el cocimiento. Si eso ocurre, límpielos inmediatamente después de usar el largo uso de los quemadores con residuos de alimentos va a hacer la limpieza muy difícil. No deje las piezas de los quemadores inmersas en agua con detergente por más de 10 minutos. No ponga los quemadores aún calientes en el agua fría, pues pueden causar alitas por el choque térmico.

Desmontaje/montaje de la puerta del horno



Abra totalmente la puerta del horno, levante la presilla de la bisagra de la puerta, según indica la figura al lado.

Sujete las puertas por las laterales y cierre lentamente hasta que se note cierta resistencia, en este punto, fuerce y, a la vez, levante la puerta, de modo que libere el encaje de la bisagra del cuerpo de la cocina y sáquela.

Para montarla, ejecute la operación contraria, con cuidado para que el encaje se introduzca en el lugar correcto.

Horno Auto-limpieza

El horno auto-limpieza tiene un revestimiento con esmalte especial de porcelana. Este revestimiento no es tóxico, no libera olores que puedan alterar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y tiempo de cocimiento. La combinación de la textura y los agentes oxidantes de esmalte auxilian la disipación de la grasa durante todo el tiempo en que el horno permanezca funcionando. Así, el proceso de limpieza es continuo y las manchas de grasa son químicamente rotas y eliminadas.

Cuidados con el horno autolimpiante

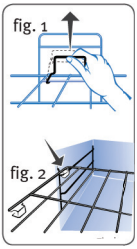
Si ocurre, por accidente, gran concentración de grasa en las paredes internas del horno con revestimiento autolimpiante, por el rebosamiento directo de aceite, se recomienda hacer una limpieza manual Haga de la siguiente manera:

1. Saque las estanterías. Caliente el horno, en la gra-

dación de llama alta, por, aproximadamente 2 a 3 minutos para ablandar los residuos de grasa, después de ese periodo, apague el horno. Certifíquese que la temperatura en el interior del horno esté soportable, antes de realizar cualquier limpieza, para evitar riesgos de quemaduras. Quite el exceso de grasa con un paño seco.
2. Con una esponja suave humedecida en agua y amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de agua), ablande los residuos de grasa.
3. Enjuague el horno al presionar con una esponja humedecida en agua fría, sin fregar.
4. Les aconsejamos prender el horno, por 10 minutos, en la posición máxima para secar internamente.

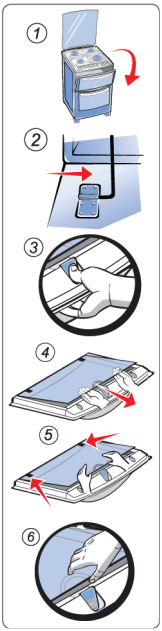
Estantería autodesplazante.

La estantería tiene un sistema autodesplazante con dos estanterías y tres niveles de altura. Para regular la altura, saque la estantería superior al levantar el gancho de la parte trasera de la estantería superior (fig. 1).
Ponga otra vez la estantería al encajar en la guía lateral (fig. 2), empuje hasta que el gancho trabe en la parte trasera
de la estantería.



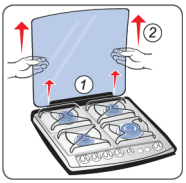
Desmontaje del vidrio de la puerta

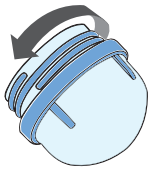
La puerta del horno tiene un sistema para facilitar la limpieza. Siga las etapas abajo.
1. Abra la puerta del horno.
2. Si necesario, desencaje la estantería inferior de los traccionadores.
3. Presione la traba hasta el final para soltar el vidrio.
4. Saque el vidrio interno y limpie los vidrios y la puerta con esponja, detergente neutro y agua.
5. Encaje el vidrio interno en los soportes inferiores poniéndolo sobre la puerta.
6. Presione el vidrio en el local indicado hasta que se escuche un clic. Por fin, encaje la estantería en los traccionadores.



Tapa de vidrio removible

La tapa de vidrio balanceada puede ser fácilmente removida. Saque la tapa al sujetarla con las dos manos. Desencaje de los soportes (1) y tire para arriba (2). Lave la tapa de vidrio con esponja, detergente neutro y agua.





¡ATENCIÓN! Para evitar descargas eléctricas, al cambiar, limpiar o instalar el foco asegúrese de que la cocina esté desconectada del tomacorriente. Para retirar la lámpara del horno gire el protector de vidrio en el sentido anti-horario. Después de retirar el protector, gire la lámpara también en el sentido anti-horario. Proceda de manera inversa para colocar la lámpara y el protector nuevamente. Veja la potencia correcta del foco para su modelo en “Especificaciones Técnicas”.

6. Solución de Problemas

Servicio de Atención al Consumidor.

Si su cocina presente algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Tecnico, verifique si la causa no es de fácil resolución o si no es falla en el uso, lo que puede ser corregido de modo fácil y rápido, sin tener que esperar al tecnico.

Problemas	Probables Causas	Correcciones
El horno no funciona (No enciende)	Los botones de comando no fueron seleccionados correctamente para el cocimiento. En la instalación eléctrica del hogar, el disyuntor está apagado o falta energía eléctrica. La valvula de gas está cerrado. Llama amarilla/roja.	Verifique los botones y repita las operaciones indicadas en el ítem Cómo Usar. Conecte el disyuntor o llame a un electricista de su confianza. Abra la valvula de gas. Verifique si el gas no está acabando o si no hay suciedad/humedad en el quemador.
Sale humo del horno.	Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada utilización según el ítem Limpieza y Mantenimiento.
La luz del horno no enciende.	Lámpara quemada / sin lámpara Sin energía eléctrica	Adquiera, en el Servicio Técnico, una lámpara E14 para cocina, y realice la sustitución/ instalación, conforme “Instalación o cambio de la Lámpara” y certifíquese que esté firmemente apretada, Pág. 8. Verifique si está enchufado y si hay energía en el enchufe. Verifique si el disyuntor está conectado.
Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno	Los alimentos son dejados mucho tiempo en el interior del horno después del término del cocimiento.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después que finalizar el cocimiento.
Asa muy lentamente/ Asa muy rápidamente	Los tiempos de cocimiento y la temperatura seleccionada no están correctos.	Consulte el ítem Tiempo en la Tabla de Tiempos y Temperaturas. Verifique si el gas no está acabando. Hacer el precalentamiento, poner el alimento en el horno y mantener la temperatura alta por más 6-8 minutos. ***Después, ajuste para la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas.***
El panel de control Blue touch no acciona (modelo 76DGX)	El panel está bloqueado por seguridad. Accionamiento incorrecto de las teclas.	Desbloquee el panel como descrito en la pág. 15: Bloquear y Desbloquear el Panel. Accionar tecla conforme “Modo correcto de usar as teclas”, Pág. 14.
Quemador de la mesa no enciende.	Distribuidor mal ubicado.	Verifique si el distribuidor está correctamente montado.
Residuo de goma.	Residuo de goma de las etiquetas.	Saque las etiquetas antes de utilizar la cocina. Utilice esponja suave y limpiador líquido multiuso.
El grill no funciona. (No enciende)	Llave selectora en posición distinta de la tensión de su hogar (solo en los modelos 56). El timer no está activado.	Ponga la llave selectora en la posición 127V o 220V, según la tensión de su hogar. Determine el tiempo de funcionamiento en el timer.
El quemador no permanece encendido	El sistema de bloqueo de gas no fue desactivado correctamente.	Después de encender el quemador, siga presionando el botón de control por 10 segundos, hasta que el sistema de bloqueo de gas se desactive.
Puerta del Horno empañada	Humedad entre los cristales	Según las condiciones atmosféricas, eso es normal. Encienda el horno y espere algunos minutos.

Si las correcciones sugeridas no sean suficientes, llame al Servicio Tecnico, que está a su disposición.

Códigos de Errores

H-1 y H-2	Súper calentamiento de los componentes electrónicos.
S-1	Error del sensor de temperatura.
E-1	Error de tensión fuera de la especificada.

Problemas	Probables Causas	Correcciones
El vapor se apagó solo	Depósito vacío. Manguera desconectada del depósito para cocción a vapor.	Llenar el depósito con agua. Conectar la manguera.
El vapor no prende	No fue prendido el horno. Temperatura baja. Depósito de agua vacio.	Prender el horno. Prender el horno. Llenar el depósito de agua.
Fuga de gas	Ver página 5.	

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

1. No encienda cualquier tipo de llama.

2. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.

3. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.

4. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.

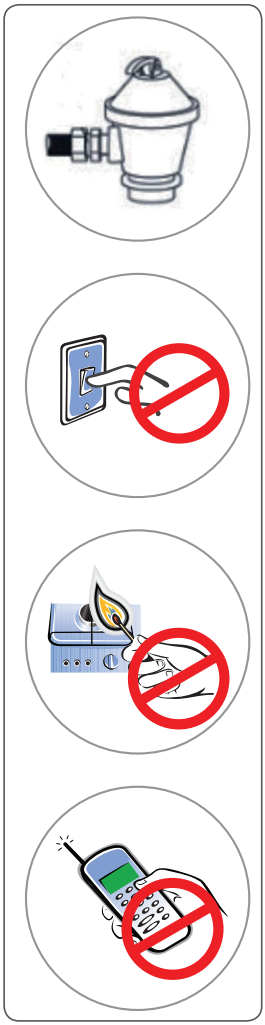
5. Verifique en el frente de la cocina que todas las perillas estén en posición de apagado.

6. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.

7. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.

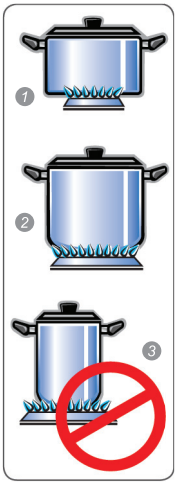
8. Si su cocina recibe gas de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.

9. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema



7. Sugerencias y consejos

Recomendaciones Importantes



Para menor consume de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja utilizar cacerolas con diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (figs. 1 y 2), lo que evita que la llama queme en el vacío (fig. 3).

Se recomienda que tan pronto el líquido empiece a hervir, la llama se reduzca hasta lo mínimo posible, lo que mantiene el hervor. Asegúrese que haya circulación de aire en el entorno donde se instale la cocina.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la cacerola sobre la parrilla.

Baje o apague la llama antes de sacar la cacerola.

Durante el cocimiento, cuando se utiliza aceites y otras grasas, hay que estar atento, pues al trasbordar, pueden ponerse fuego.

Utilice solo cacerolas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las parrilla.

Cuadro de diámetros mínimos y máximos de las ollas		
Quemador	**Diám. Mín. (cm)**	**Diám. Máx. (cm)**
Llama triple	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semirrápido	12 cm	22 cm
Auxiliar	12 cm	22 cm

Consejos para cocimiento al horno

Para preparar asados, hay que hacer siempre un calentamiento previo por aproximadamente 10 minutos en la posición máxima, poner el alimento dentro del horno y mantener la temperatura alta por más 6-8 minutos. ***Después, ajuste para la temperatura recomendada en la Tabla de Tiempos y Temperaturas en la página 26, 27 y 28.***

Para el cocimiento de dulces:

Los dulces deben ser cocidos a una temperatura moderada (normalmente entre 205ºC y 230ºC) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno al cocer platos fermentados (Por ejemplo: Pan, pastas fermentadas y suflés), la corriente de aire frío bloquea su crecimiento.

Para verificar el grado de cocimiento, ponga un palito en el centro del alimento; si sale seco, el dulce está cocido a punto. Para hacer dicha verificación, espere que pase, por lo menos, el 3/4 del tiempo de cocimiento previsto.

Si el dulce este más cocido por fuera que en la parte interior, se necesita más tiempo de cocimiento, en una temperatura inferior.

Para uso del grill

Utilice para gratinar o dorar pasta, carne, suflés, dulces, etc. Para un mejor control, se recomienda utilizar el grill con la puerta entreabierta o, si lo prefiere, con la puerta cerrada, bajo constante observación, pues su calentamiento es muy rápido.

En el grill se asan carnes y pescados, en general, de poca espesor, aves abiertas en el medio, algunos legumbres (por ejemplo: Calabaza, berenjena, tomate, etc.), pinchos de carne o pescado y mariscos. La carne y el pescado asados en el grill deben ser ligeramente untados con aceite y puestos sobre la estantería en la guía más cerca del grill la intensidad de calor será controlada por la altura de la estantería. El calor es más intenso en los niveles superiores, luego, se debe poner el alimento del modo más conveniente, de acuerdo con la receta a preparar.

Para asar pescado:

Ase y pescados de tamaño pequeño a una temperatura alta. Los pescados de tamaño mediano, inicialmente a una temperatura alta y luego reduciendo gradualmente. Los pescados de tamaño grande, desde el inicio, a una temperatura moderada. Verifique si el pescado está bien asado al levantar con cuidado una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que sea salmón, trucha u otro que tenga coloración.

Para asar carne:

La carne a ser asada en el horno deberá pesar, por lo menos, 1 Kg., para evitar que se quede muy seca. Si la pieza de carne es delgada, utilice aceite o margarina o un poco de los dos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene mucha grasa. Cuando la pieza tiene grasa solo en uno de los lados, póngalo al horno con este lado hacia arriba; la grasa, al derretir, va a untar de modo suficiente la parte que está por debajo.

Empiece el cocimiento de las carnes rojas a una temperatura elevada y reduzca después para acabar el cocimiento de la parte interior.

La temperatura de cocimiento de las carnes blan-

cas puede ser moderada desde el inicio al fin.
El grado de cocimiento puede ser verificado con un tenedor; si está firme, significa que está cocido a punto.
Las piezas de carne roja deberán ser retiradas del refrigerador con una hora de adelanto, para que no endurezcan con la variación brusca de la temperatura. Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con el borde bajo (un recipiente con el borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la estantería, con una forma grande en la estantería inferior para colectar las gotitas y la grasa.
Después de cocido, se aconseja guardar, por lo menos, 15 minutos antes de cortar la carne para que la salsa no escurra. Antes de servir los platos, estos pueden mantener el calor del horno a la temperatura mínima.

Tabla de Tiempos y Temperaturas de Referencia
(modelo 76DVX)

Cocimiento en el Horno a Gas

Dulces	***Posición de la Rejilla***	***Temperatura ^{0}C***	***Tiempo (min.)***
Tortas	2	205 / 230	25 / 35
Torta de mermelada	2	205 / 230	40 / 50
Pescado	***Posición de la Rejilla***	***Temperatura ^{0}C***	***Tiempo (min.)***
Filetes o trozos	2	205 / 230	15 / 20
Asado	2	205 / 230	25 / 30
Asado con papel aluminio	2	230 / 255	20 / 25
Carne	***Posición de la Rejilla***	***Temperatura ^{0}C***	***Tiempo (min.)***
Ternera	2	205 / 230	60 / 70
Puerco/Pernil	2	205 / 230	70 / 80
Pollo/Entero	1	205 / 230	80 / 90
Pavo/Entero	1	230 / 255	80 / 90
Carne Bovina	2	230 / 255	70 / 80
Carnero	2	230 / 255	85 / 95
Pan y Pizza	***Posición de la Rejilla***	***Temperatura ^{0}C***	***Tiempo (min.)***
Pizza	2	230 / 255	20 / 30
Focaccia italiana	2	205 / 230	25 / 35
Pan	2	230 / 255	40 / 50
Suflés	***Posición de la Rejilla***	***Temperatura ^{0}C***	***Tiempo (min.)***
Suflé de verdura	2	180 / 205	30 / 40
Masa cocida	2	230 / 255	35 / 45

Nota: Los datos de la tabla son apenas indicativos. La experiencia, los diferentes hábitos alimentarios y el gusto personal, van a sugerir las variaciones que deben ser efectuadas. Los tiempos y las temperaturas indicados son válidos para cantidades medias de alimentos (carnes 1,0/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5/0,8 kg).

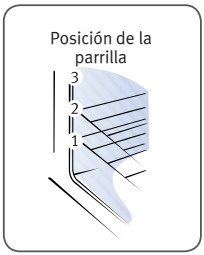


Tabla de Tiempos y Temperaturas de Referencia (modelo 76DVX)

Cocimiento en el Horno Eléctrico Superior

		Opciones del Horno Eléctrico				*Precalentamiento*
	Temperatura		***Tiempo***	***(*)***	***Tiempo***	
Tortas	200ºC	Resistencia Inferior	30 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Torta de Manzana	220ºC	Resistencia Inferior	20 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Esfihas	210ºC	Resistencia Inferior	20 min	-	-	10 min
Pizza Casera	200ºC	Resistencia Inferior	15 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Pan de Queso congelado	180ºC	Resistencia Inferior	30 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Lasaña Casera	200ºC	Resistencia Inferior	25 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Pastel salado grande y relleno	200ºC	Resistencia Inferior	25 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min
Panes	180ºC	Resistencia Inferior	25 min	-	-	10 min
Vegetales Gratinados	200ºC	Resistencia Inferior	30 min	Resistencia Inferior y Superior	5 min	10 min

(*) La aplicación de la resistencia Superior en las recetas anteriores se realiza en los últimos 5 minutos de cocción o cuando se desee. Es posible utilizar grill o súper grill para finalizar los platos, siempre con tiempos más bajos y con total supervisión.

El horno eléctrico permite el cocimiento de pescados, aves y carnes desde que sus tamaños sean compatibles con la cavidad del horno. Inicie el cocimiento siempre con la Resistencia Inferior y temperatura por lo menos de 180ºC. El uso de papel aluminio para este horno está permitido desde que no se apoye en las resistencias superiores, cuando estas estén encendidas.

Todos los modos de cocción inician con precalentamiento, caso no desee utilizarlo apriete la tecla “Cancela”.

8. Especificaciones técnicas

Modelo	76EVX	76DVX
Altura con tapa cerrada (mm.) mínima	685	965
Altura con tapa abierta (mm.) - mínima	1250	1555
Altura de la mesa (mm.) – mínima	800	900
Ancho (mm.)	800	762
Profundidad (mm.)	630	697
Profundidad con puerta del horno abierta (mm.)	1140	1120
Tensión (V)	220	220
Frecuencia (Hz)	50	50
Corriente eléctrica del grill inferior (A)**	5,4	4,5
Corriente eléctrica del grill superior (A)**	-	4
Potencia del grill eléctrico inferior (W)**	1200	1000
Potencia del grill eléctrico superior (W)**	-	1900
Capacidad del horno grande (l)	93,2	93,2
Capacidad del horno pequeño (l)**	-	36,6
Potencia del horno grande (W)	2650	2650
Potencia del horno pequeño (W)**	-	1000
Potencia de los quemadores (W)**		
Semi rápido	2000	2000
Rápido	2700	2700
Llama triple	3600	3600
Consumo de los quemadores (g/h)		
Semirápido GLP / GN	122 / 120	122 / 120
Rápido GLP / GN	157 / 148	157 / 148
Llama triple GLP / GN	215 / 211	215 / 211
Horno superior GLP / GN	-	-
Horno inferior GLP / GN	154 / 151	154 / 151
Diametro (Ø) de los inyectores (mm)		
Semirápido GLP / GN	0,70 / 0,96	0,70 / 0,96
Rápido GLP / GN	0,83 / 1,15	0,83 / 1,15
Llama triple GLP / GN	0,98 / 1,45	0,98 / 1,45
Horno superior GLP / GN	-	-
Horno inferior GLP / GN	0,86 / 1,25	0,86 / 1,25
Tipo de gas:		
Presión del gas GLP	29 mbar	29 mbar
Presión del gas GN	20 mbar	20 mbar
Lámpara del horno superior (W)**	-	25W
Lámpara del horno inferior (W)**	25W	25W

**** Verifique si el modelo de su producto tiene esta característica (consulte la tabla de características).**

IMPORTANTE:

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

Disyuntores

Se recomienda instalar un disyuntor exclusivo para la cocina.
Si tiene duda sobre el sistema eléctrico de su hogar, consulte la compañía de energía eléctrica los cables del enchufe donde se conectará su cocina deben ser de cobre y tener sección mínima según la norma local.

9. Tabla de características

(Modelos 76DVX)

características	76DVX
Tapa balanceada removible	Sí
Quemador semi rápido	3
Quemador rápido	1
Quemador triple llama	1
Bloquea el gás - horno inferior	Sí
Encendido súper automático	Sí
Timer cuenta minutos	Sí
Estantes auto deslizantes	2
Estantes deslizantes	1
Quemadores sellados	Sí

(Modelos 76EVX)

características	76EVX
Tapa balanceada removible	Sí
Quemador semi rápido	3
Quemador rápido	1
Quemador triple llama	1
Bloquea el gás - horno	Sí
Encendido súper automático	No
Timer cuenta minutos	Sí
Estantes auto deslizantes	Sí
Quemadores sellados	Sí

10. Regulación para uso con gas natural

Para uso exclusivo del personal técnico autorizado

Esta cocina es del tipo II23, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados para funcionar con gas licuado o gas natural, pero ha sido regulada desde fábrica para uso con gas licuado.

Fig. 1

Para funcionar con gas natural, se deben realizar algunas adaptaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyetores, regulación de aire primario y consumo mínimo.

La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

Antes de realizar la transformación la cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:

1. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener accesso a los mezcladores.

2. Con una llave retire los inyetores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de caracteristicas de los quemadores e inyectores).

3. Retire las parrillas y suelte el tornillo by-pass del grifo que, generalmente, se ubica en el centro del vastago, para ello use un destornillador de paleta.

4. Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

5. En el caso del horno se debe retirar el cubrequemados de este, para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.

6. Ajustar el regulador de aire primario (by-pass) y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo con uso de una llave, como en la fig. 2.

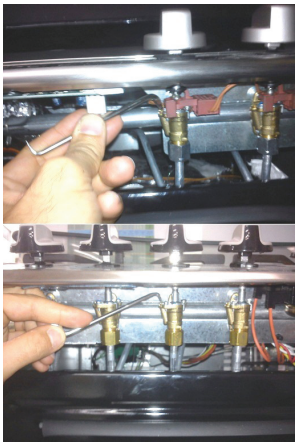


Fig. 2

7. Para regular el minimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendola precausión de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, **luego pasar a la posición mínimo para** cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de la posición de máximo consumo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

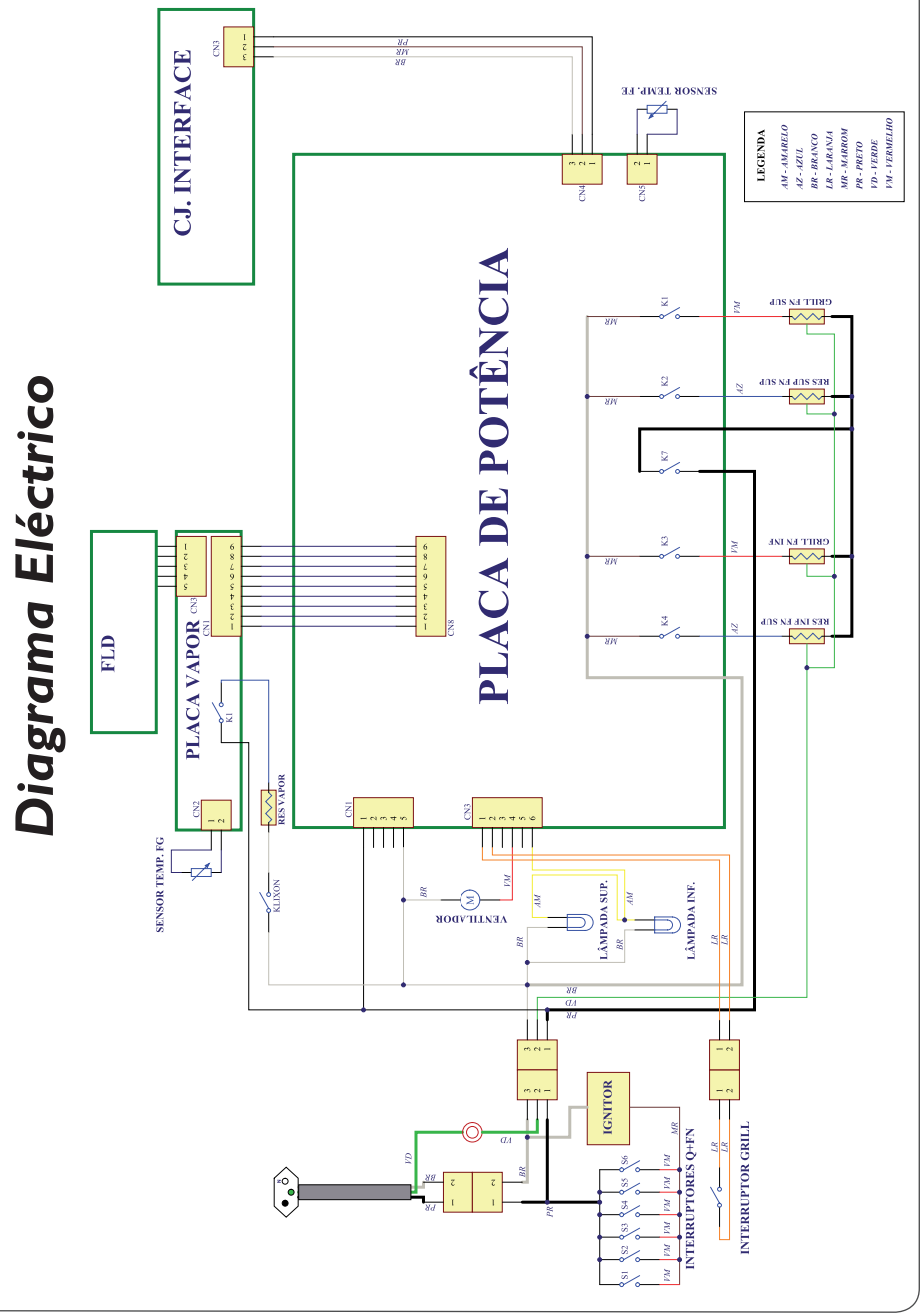
NOTA: Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

IMPORTANTE:

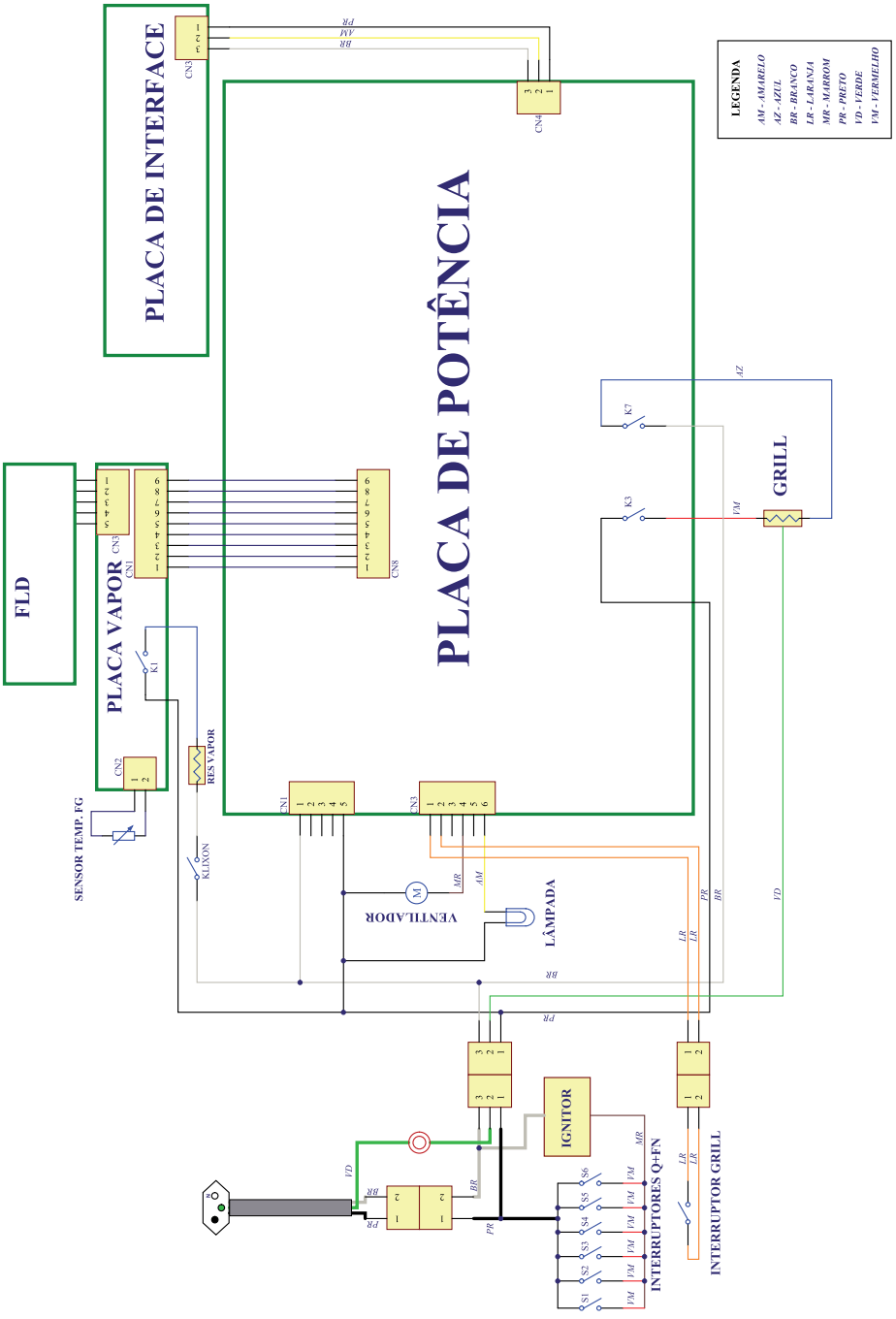
La adaptación de una cocina nueva, para su uso con un tipo de gas diferente de aquél para el que fue regulado en fábrica, sólo tiene que solicitaria al Servicio Técnico Autorizado de la marca más cercano a su domicilio.

10. Esquema Eléctrico

(Modelo 76DVX)



(Modelo 76EVX)



Anotación

Anotación

CHILE
www.electrolux.com.br/export

69501021
Rev.A
Jan/15